

Press Release

2025 年 7 月 18 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

第 37 回なにわ淀川花火大会をホテルより観賞

スパークリング ナイト

3 種の花火観賞プラン「Sparkling Night」を発売

7 月 23 日(水) 11:00 よりご予約の受付開始

日程：2025 年 10 月 18 日(土)

場所：ホテル客室、19 階レストラン&バー



花火イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション（所在地：大阪府大阪市淀川区、総支配人：上田哲也）では、2025年10月18日(土)に開催される「第37回なにわ淀川花火大会」に合わせて、3つの花火観賞プラン「Sparkling Night」を1日限定で発売いたします。

大阪の夜空を彩る「なにわ淀川花火大会」が今年は秋に開催されます。当ホテルは、会場から直線距離で約2キロメートルの位置にあり、ホテル最上階のフロアや客室より華やかな打ち上げ花火をご覧いただけます。今回は3種のプランをご用意しており、「Autumn Dream」は、シャンパン「ドンペリニヨン」と当ホテルのレストランDining & Bar LAVAROCKの特製オードブルを客室にお届けする宿泊プランです。プライベート空間で、おふたりだけの特別な時間をお過ごしください。「Bright Moment」は、Bar19の別席でイブニングハイティーとシャンパン ヴーヴ・クリコのフリーフローをセットにしたプランです。セイボリーを味わいながらグラスを片手に、ゆったりと花火をご観賞いただけます。

「Silent Harmony」は、花火観賞の前後に鉄板焼き 一花一葉でのお食事を堪能し、花火はホテル内の別席でご観賞いただけるプランです。花火観賞時はドリンクやおつまみなどをご用意させていただきます。

ホテルのゆったりとした空間で、夜空に咲き誇る幻想的な打ち上げ花火を心ゆくまで眺め、日常を忘れさせるような贅沢なひとときを存分にお楽しみください。

■宿泊プラン「Autumn Dream」^{オータムドリーム}

ハイフロアの客室でのご滞在とホテルレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」の特製オードブルをお部屋で楽しめるプランです。プライベートな空間で、シャンパン「ドン ペリニヨン」とともに至福の時間をお過ごしください。

メニュー：

[お料理]

Dining & Bar LAVAROCK特製オードブル

- ・オマール海老と帆立貝柱、かんぱちのマリネ
秋野菜と無花果のサラダ仕立て
- ・なにわ黒牛のローストビーフと香味野菜“SUSHI”スタイル
- ・鴨胸肉と白ねぎのローストピンチョススタイル
オレンジバルサミコソース
- ・ハモンイベリコ（生ハム）とシャインマスカットのサルサ
- ・フォアグラの味噌マリネと根菜のタルトレットコンソメジュレ
- ・ブルーチーズと洋梨のブリュレ、パン・デビスと蜂蜜

[お飲物]

- ・ドンペリニヨン



オードブルイメージ

宿泊プラン「Autumn Dream」概要

日程： 2025年10月18日(土)

内容： ・コートヤードルームデラックスルームでのご宿泊
(いずれも30㎡、17階以上のフロア確約)
・シャンパン「ドンペリニヨン」を1室1本ご用意
・Dining & Bar LAVAROCK 特製オードブルをルームサービスにてお届け（2名様分）
※17：00～19：00の間にお部屋へお届けいたします。(花火観賞は19：30より※予定)
・Dining & Bar LAVAROCKでのご朝食

料金： 大人1名様（2名1室ご利用時）

17～18階／デラックスルーム 45,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。別途宿泊税を申し受けます。

※事前予約制。ご予約は2名様より承ります。

※本プランは、10月1日(水)より、キャンセル料を申し受けます。

※WEB予約のみとなります。お電話でのご予約は受付いたしかねます。

※荒天等での花火大会の中止、または打ち上げ状況等による視界不良の場合でも、ご返金はいたしかねます。

※花火の打ち上げ時間や場所、天候等により花火が見えにくい場合がございます。予めご了承ください。

※当ホテルは打ち上げ会場から直線で約2キロメートル離れているため、目の前で花火が打ち上がる様子は見えず、特に低い位置の花火はご覧いただけません。また、建物など周囲の環境によっては、その他の花火も見えづらい、あるいはご覧いただけない場合がございます。予めご了承のうえ、お申し込みくださいますようお願いいたします。

※入荷の都合により、メニュー内容に変更になる場合がございます。

※状況により時間が変更になる場合がございます。

<本件に関するお客様からのお問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 宿泊予約係

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cyosaka.com/>

■イブニングハイティープラン「Bright Moment」^{ブライツ モーメント}

シャンパン「ドン ペリニヨン」での乾杯にはじまり、ヴーヴ・クリコのフリーフローとともに堪能する一夜限りのイブニングハイティー。前菜6種、魚料理、肉料理、デザートにいたるまで、シャンパンとのマリアージュをお楽しみいただけます。

内容：

[前菜]※スタンド

- ・鴨胸肉のロティ セミドライオレンジと胡桃のサラダ
- ・甘海老のタルタルとフルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ キャビア添え
- ・ハモン イベリコ（生ハム）と根菜のベニエ トリュフとバルサミコソース
- ・サーモンマリネのレアグリルと燻製カマンベールチーズ いくらのグリビッシュソース
- ・能勢黒若牛のローストビーフとフォアグラのソテー ロッシーニ風スライダーバーガー
- ・キハダマグロとアボカド、クリームチーズのトルティーヤロール

[魚料理]

- ・海老、帆立貝柱、真鯛のブイヤベース

[肉料理]

- ・黒毛和牛ロース肉と季節野菜のグリル グルマンディーズソース

[デザート]

- ・プティガトーとフルーツの盛り合わせ

[フリーフロー ドリンク]《120分》

ヴーヴ・クリコ、赤・白ワイン、オリジナルカクテル5種、モクテル3種、紅茶13種

※窓側席は、上記にプラスしてシャンパン「ドン ペリニヨン」もフリーフローにてご用意。

イブニングハイティープラン「Bright Moment」概要

日程： 2025年10月18日(土)

時間： お食事18：30より、花火観賞19：30より※予定

場所： Bar19別席（ファンクションルーム 他）

料金： ① 窓側席(前列)／1名様33,000円 ※フリーフロー付き（ドン ペリニヨン含む）

② 後席／1名様23,000円 ※乾杯用ドン ペリニヨン（グラス1杯）+フリーフロー付き

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※別席は、Bar19と同フロアにあるファンクションルームまたはエグゼクティブラウンジとなります。

※フリーフローはいずれも120分制です。

※発売初日はWEB予約のみとなります。お電話でのご予約は受付いたしかねます。

※前日17：00までの予約制。ご予約は2名様より承ります。

※事前入金制。ご予約後、7日間以内にご入金をお願いいたします。

※本プランは、10月1日(水)より、キャンセル料を申し受けます。

※お食事のスタートは、18：30からのみとさせていただきます。

※お席のご利用は、21：00までとなります。

※荒天等での花火大会の中止、または打ち上げ状況等による視界不良の場合でも、ご返金はいたしかねます。

※花火の打ち上げ時間や場所、天候等により花火が見えにくい場合がございます。予めご了承ください。

※当ホテルは打ち上げ会場から直線で約2キロメートル離れているため、目の前で花火が打ち上がる様子が見えず、特に低い位置の花火はご覧いただけません。また、建物など周囲の環境によっては、その他の花火も見えづらい、あるいはご覧いただけない場合がございます。予めご了承ください。お申し込みくださいますようお願いいたします。

※入荷の都合により、メニュー内容は変更になる場合がございます。

※状況により時間が変更になる場合がございます。

<本件に関するお客様からのお問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪駅 Bar19

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cynosaka.com/>



ハイティーイメージ

■鉄板焼きディナープラン「Silent Harmony」^{サイレント ハーモニー}

フォアグラや活け鮑、国産黒毛和牛などを楽しめる特別コース。花火観賞時にはホテル内の特別席にご案内し、ビールやスパークリングワイン、おつまみなどでおもてなしいたします。

メニュー：

- ・乾杯用シャンパン
- ・冷前菜
シェフおすすめの一皿
- ・スープ
ミニスープ
- ・温前菜
フォアグラときのこのポワレ
ーバルサミコのソースー
- ・魚料理
活け鮑 秋野菜添え
ーシェフおまかせソースー
- ・サラダ
グリーンサラダ ー和風ドレッシングー
- ・焼野菜
季節の焼き野菜
- ・肉料理
国産 黒毛和牛 A4 サーロイン 80g
ーわさび、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、4種の塩ー
- ・釜炊きご飯のガーリックライス
- ・椀物
- ・香の物
- ・デザート
- ・コーヒー または 紅茶



鉄板焼き イメージ

■ホテル内観賞席

おつまみやピンチョス、スパークリングワイン、ビール、ソフトドリンク 他

鉄板焼きディナープラン「Silent Harmony」 概要

日程： 2025年10月18日(土)

時間： いずれかよりご選択

① 17：00～20：30（食事 17：00または18：00より／花火観賞 19：30より※予定）

② 19：30～22：00（花火観賞 19：30より※予定／食事20：30より）

場所： 鉄板焼き 一花一葉（ホテル内観賞席付き）

料金： 1名様 ¥35,000

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※お食事をする場所と花火を観賞する会場は異なります。

※観賞席は、鉄板焼き 一花一葉と同フロアにご用意いたします。

※ご予約は、2名様より承ります。

※発売初日はWEB予約のみとなります。お電話でのご予約は受付いたしかねます。

※事前入金制。ご予約後、7日間以内にご入金をお願いいたします。

※本プランは、10月1日(水)より、キャンセル料を申し受けます。

※荒天等での花火大会の中止、または打ち上げ状況等による視界不良の場合でも、ご返金はいたしかねます。

※花火の打ち上げ時間や場所、天候等により花火が見えにくい場合がございます。予めご了承ください。

※当ホテルは打ち上げ会場から直線で約2キロメートル離れているため、目の前で花火が打ち上がる様子は見えず、特に低い位置の花火はご覧いただけません。また、建物など周囲の環境によっては、その他の花火も見えづらい、あるいはご覧いただけない場合がございます。予めご了承のうえ、お申し込みくださいますようお願いいたします。

※入荷の都合により、メニュー内容は変更になる場合がございます。

※状況により時間が変更になる場合がございます。

＜本件に関するお客様からのお問い合わせ先＞

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 鉄板焼き 一花一葉

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cynosaka.com/>

「なにわ淀川花火大会」について

1989年(平成元年)にスタートし、今年で第37回目を迎える「なにわ淀川花火大会」。淀川河川敷を舞台に大阪の夜を彩ります。今年は秋に開催され、多彩な花火が打ち上がる予定です。

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界60以上の国と地域に1,285軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。

Marriott Bonvoy®は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて [X](#)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 広報担当：根岸

電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cynosaka.com